

11 月学校給食献立表(北地区)

給食日数 中 19 日

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名		エネルギー kcal	塩分 g
2	月	牛乳	レーズンパン ※タンドリーチキン れんこんと豆のサラダ ※だいこん 大根としめじのスープ	805	3.3
4	水	牛乳	麦飯 ※ぐじょうみそ 郡上味噌けいちゃん ※ だいこん いた に ※ じる だ い ず い こ ぎ かな 大豆入り小魚	766	2.6
5	木	牛乳	麦飯 さんしよく 三色ごはん イカのあられ揚げ ※ぎふみそ じる あ 岐福味噌汁	825	2.5
6	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※あつあ 厚揚げの味噌かけ ※ み そ ※ ま あ え ※ じ る す ま し じ	781	1.9
9	月	牛乳	バンズパン に こ 煮込みハンバーグ ボイルキャベツ チンゲンサイのクリームスープ どうにゅう 豆乳デザート	769	3.2
10	火	牛乳	米飯 ※ぶたにく 豚肉のあんからめ ※ か お ※ じ る ゆ ず の 香 り あ え こ ぶ 汁	845	2.3
11	水	牛乳	麦飯 ※ひだぎゆう 飛騨牛のハヤシライス ※だいこん 大根サラダ フルーツ盛り合わせ	902	2.1
12	木	牛乳	一食中華麺 ※むがき 長崎ちゃんぽん ※ いた に あ エビのから揚げ くきわかめの炒め煮	882	2.4
13	金	牛乳	米飯 【ふるさと食材の日】 ※ に じ ま す の て ん ぷ ら ※ こ ま つ な に 小松菜の煮びたし ※ み そ ※ じ る 味噌けんちん汁	793	1.7
16	月	牛乳	コッペパン ※ ポークビーンズ ※ オムレツ ※ こ ま つ な 小松菜としめじのソテー	800	3.6
17	火	牛乳	米飯 ※だ い ず と り に く に も の 大 豆 と 鶏 肉 の 煮 物 ※ き ほ だ い こ ん 切り干し大根のごまよごし ※ い も の こ 汁	762	1.6
18	水	牛乳	麦飯 ※ ふ き よ せ ご は ん シ シ ャ モ の も み じ 揚 げ ※ ぎ ふ み そ じ る あ 岐福味噌汁	797	2.0
19	木	牛乳	ソフト麺 ※ き の こ あ ん 大 学 芋 ※ チ ン ゲ ン サ イ の 炒 め 物	855	2.3
20	金	牛乳	米飯 あ じ た び わ か や ま け ん 【味の旅一和歌山県一】 き し ゅ う に ※ こ う や ど う ぶ に も の ※ ゆ ば じ る イワシの紀州煮 高野豆腐の煮物 湯葉のかきたま汁 み かん	809	2.8
24	火	牛乳	米飯 く ろ と り て ん ※ こ ま つ な ほ が き ※ ぎ ぶ こ ん さ い じ る 黒ごま鶏天 小松菜と干し柿のおひたし 岐阜根菜汁	771	2.0
25	水	牛乳	小型パン ※ や 焼 き ビ ー フ ン ※ あ だ い ず ※ 揚げ大豆 コーンスープ ※ は っ こ う に ゅ う 発酵乳	777	3.2
26	木	牛乳	麦飯 ※ ツ ナ ラ イ ス ※ ま め ま め ポ テ ト ※ カレースープ ゼリー	806	2.1
27	金	牛乳	米飯 し お や ※ こ も く ※ サバの塩焼き 五目きんぴら じゃがいもの味噌汁	828	2.7
30	月	牛乳	米飯 に ※ し ゅ う が み そ ※ レバーの煮つけ 生姜味噌おでん おかかあえ みかん	773	2.5

(令和2年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、パンとソフト麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。
牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
- ◇※のメニューには岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇『ふるさと食材の日』は、すべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇主な食材の産地は、学校保健課のホームページに掲載しています。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。
検査結果は、食品衛生課のホームページに掲載しています。
- ◇学校給食は、『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。
- ◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。
- ◇毎月19日は、「食育の日」です。
- ◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。
- ◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。